

# WAGASHI & JIKASEI DEZATO

## *I nostri dolci artigianali*

### SPHERE €9 (🍷 su richiesta)

Sfera di cioccolato bianco che viene poi sciolta con il cioccolato fondente (interno semifreddo allo yuzu con una piccola macedonia di frutti a lato)

- *Sakè al bicchiere consigliato: Kodakara Yuzu (sakè artigianale di yuzu)*

### KOKORO €8

*Dessert al cioccolato bianco Opalys Valrhona e mandorle, pan di spagna, gelée al lampone e sambuco su fondo di pasta frolla ricoperto da una glassa rossa lucente*

- *Sakè al bicchiere consigliato: Shirayuki Edo Genshu (sakè artigianale genshu Junmai di riso, invecchiato)*

### YUZU-MINTO €8 (🍷 su richiesta)

Rinfrescante e leggera mousse allo yuzu con inserto di limone italiano, fingerlime (prezioso caviale agrume australiano vegetale) e menta, glassato con uno strato croccante di cioccolato su fondo di crumble alle mandorle

- *Sakè al bicchiere consigliato: Ozeki Nigori Sake (sakè di riso non filtrato dai sentori di cocco)*

# *I nostri dolci artigianali*

## **MATCHA GOLOSO** €8

Goloso dessert al the verde Matcha con caramello salato, gelée al ribes nero e pasta frolla

- *Sakè al bicchiere consigliato: Choya Umeshu Original (sakè di prugna)*

## **YOROKOBI** €8

Mousse con base croccante Eclat d'Or con cuore ripieno al caramello salato e cremoso alle nocciole pralinate, accompagnato da spirale di cioccolato fondente d'oro e cioccolato ruby

- *Sakè al bicchiere consigliato: Kodakara Ginger (sakè artigianale allo zenzero)*

## **PISTACCHIO** €8 (X su richiesta)

Mousse al pistacchio, con cuore cremoso al cioccolato bianco e lampone ricoperto da granella di pistacchio

## **TROPICAL CHEESECAKE** €8

*Cheesecake tropicale al cocco, quenelle al mango e frutta della passione, accompagnato da una simpatica e gustosa pippetta ai frutti tropicali*